Edition française

Cidricole et jus de fruits

Tout pour faire votre propre
Cidre ou Jus de fruits.

SPEIDEL

Valable à partir de janvier 2012

Faire une nouvelle expérience et savourer

Produire son propre jus, moût, vin ou même sa propre eau est une expérience toute particulière pour chaque génération. Afin d'obtenir un résultat optimal, nous avons ci-après rassemblé pour vous les informations intéressantes et utiles :

- Conseils généraux pour le moût
- Recettes particulières
- Variétés de fruits pour le moût
- Étapes de production du moût/jus

AVANTAGE:

Depuis des années nous proposons et distribuons les cuves et les outils pour fabriquer des boissons.
Nous savons ce qu'il faut pour que vous profitiez au maximum de vos fruits.

Production et stockage de jus et de cidres

Le moût, tel qu'il doit être...

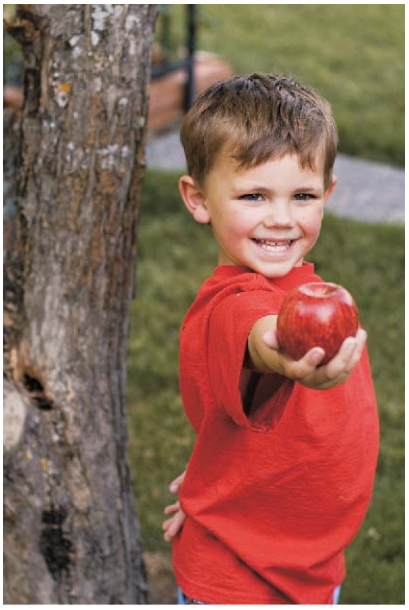
Goût :
frais grâce à une acidité agréable, pétillant de par le gaz carbonique, avec un rapport harmonieux entre alcool, acidité et extrait. Gouleyant comme du vin.
Apparence :
clair à très clair, jaune-vert à jaune-or.

Parfum :
léger parfum de fruits pur et vaporeux bien reconnaissable.
Caractéristiques :
Acidité : 6 à 7 g/l
Alcool : 5 à 6 % vol.
Extrait : 18 à 25 g/l

Conseils généraux

- N'utiliser que des fruits bien mûrs et sains sans morceaux avariés.
- Bien nettoyer les fûts à moût et les rincer à l'eau chaude.
- Ne jamais remplir entièrement le fût (le moût nécessite un espace de fermentation s'élevant à 5 à 10 % du volume du fût).
- Ajout de la levure de culture pure afin d'obtenir une fermentation homogène sans interruption.
- Monter aussitôt la bonde de fermentation et remplir avec de l'eau propre ou de l'alcool.
- Ne pas mettre le fût dans un endroit frais pour la fermentation ; la température de fermentation ne devrait pas être inférieure à 10 °C (optimal : fermentation à plus de 15 °C et stockage à moins de 10 °C).
- Un bon moût ne se développe que dans des caves de température fraîche et régulière, sans courants d'air.
- Après la fin de la fermentation (il n'y a plus de bulles de gaz carbonique montant dans la bonde de fermentation), le moût doit être séparé de la levure par décuvage. La séparation du moût de la levure prolonge la durée de conservation du moût. Lors du décuvage, ne pas laisser le moût faire d'éclaboussures dans le fût, mais poser le tuyau sur le fond du fût.
- Plusieurs petits fûts valent mieux qu'un grand, étant donné que les fûts entamés perdent vite en qualité.

Décidez vous-mêmes...
De délicieux jus de fruits et des moûts de pommes, poires, raisins ou baies :
Nous vous proposons tout ce dont vous avez besoin pour l'utilisation de vos propres fruits.



Recette Rist à la manière chasseur
100 l de moût sucré
200 g de baies de genièvre écrasées ou pressées
4 l de jus de sureau, pressé à froid
2 kg de miel des bois, légèrement chauffé. Tout laisser fermenter ensemble.
Une boisson excellente, qui ressemble au vin non seulement de par sa couleur, mais aussi de par sa saveur.

Recette Lindenhof
100 l de moût sucré
2 l de lait bouilli
5 bouteilles d'eau gazeuse

Vin au cynorhodon
Enlever les fleurs et les tiges, couper ou écraser les cynorhodons. Pour 1 kg de cynorhodons, il faut ajouter 1 kg de sucre ayant été dissous dans 2 à 3 litres d'eau, de la levure de culture pure VINA, type Malage et 3 g de sels nutritifs pour 10 l de liquide obtenu. N'utiliser que des baies de consistance épaisse, les congelées sont les mieux.
Le marc pressé peut être transformé en confiture.

Recette Hornung ou Février
Particulièrement adaptée au moût de poires « Champagner Bratbirne » puisque ces dernières ne produisent presque pas de substances troubles et qu'ainsi le moût est presque translucide dès le dernier quart de la fermentation. Ajouter 20 g de sucre sec dans chaque bouteille de mousseux et jusqu'à 10 ml de sirop de framboise selon l'envie. Ajouter le moût, enfoncer fermement les bouchons de mousseux et les sécuriser avec une pince en fil de fer. Entreposer à l'horizontale, tourner de 1/4 de tour chaque semaine. Après env. 3 mois, la fermentation en bouteille est achevée.

Recette Gaiser
À la fin de la saison du moût, pressurer les derniers fruits par temps froid, entreposer à l'extérieur durant la nuit pour refroidir puis vider lentement afin qu'aucune substance trouble ne soit emportée. Remplir les bouteilles de mousseux jusqu'à ce qu'elles débordent, enfoncer les bouchons et mettre au froid un à deux jours. Mettre ensuite les bouteilles à la verticale sur leur bouchon afin de vérifier l'absence d'introduction d'air durant le remplissage (l'air introduit se reconnaît à la montée de petites bulles, le cas échéant, rouvrir la bouteille et la remplir de nouveau). Entreposer au calme pendant un trimestre. Attention lors de l'ouverture !

Vin de cerise
Écraser les cerises (attention à ne pas écraser les noyaux). Laisser reposer la purée pendant quelques jours, bien la presser et ajouter 350 g de sucre pour 1 l de jus obtenu. Il est conseillé d'ajouter 2 à 3 g de sels nutritifs pour 10 litres de jus.
Seules les griottes sont adaptées pour un vin de dessert à la cerise.

Les soins de cave sont les mêmes que pour le cidre.
Il est particulièrement bon avec une levure de culture pure VINA, type Bordeaux ou Malaga.

Variétés de fruits

Poire Bayrische Weinbirne

Description :
très grande, forme bouteille, vert-blanc, orange côté soleil

Goût :
poire pour moût et à sécher, très juteuse, sucrée mais amère

Période de maturation :
mi-octobre à fin octobre

Origine :
semis de hasard, origine inconnue

Poire Champagner Bratbirne

Description :
taille moyenne, forme bergamote, fruit vert-jaune, peau lisse, peu de roussissement

Goût :
poire pour moût et distillation, légèrement amère, goût peu prononcé, épicée

Période de maturation :
début à fin octobre

Origine :
les poires Bratbirne ont été mentionnées dans la littérature dès l'année 1500 apr. J.-C.

Poire Karcherbirne

Description :
taille moyenne, forme arrondie et plate, verte puis jaune

Goût :
poire pour moût et pour distillation (production de mousseux),
à gros grain, ferme, épicée, juteuse

Période de maturation :
fin septembre à début octobre

Origine :
semis de hasard de la région de Schwäbisch Hall

Poire Kirchensaller Mostbirne

Description : petits fruits, forme ovoïde ronde, jaune clair à jaune-or Goût :
poire pour moût, ferme, sucrée et amère

Période de maturation :
fin septembre à début octobre

Origine :
semis de hasard de la région de Hohlenlohe (Kirchensall)

Poire Metzer Bratbirne

Description :
taille petite à moyenne, très fort roussissement gris-marron

Goût :
poire pour moût, chair ferme, à gros grains

Période de maturation :
mi-octobre à fin octobre

Origine :
semis de hasard conçu aux alentours de Metz en Lorraine

Poire Palmischbirne

Description :
taille petite, forme ovoïde ronde, jaune clair

Goût :
poire pour moût, pour distillation et à sécher, sucrée et amère, tout à fait mangeable

Période de maturation :
début à mi-septembre, la consistance devient assez vite épaisse

Origine :
variété très ancienne, origine inconnue

Pomme Bittenfelder

Description :
taille moyenne à petite, ronde et aplatie

Goût : pomme pour moût, forte teneur en sucre compensée par une forte teneur en acidité

Période de maturation :
maturation (prête à tomber) mi-octobre à mi-novembre

Origine :
semis de hasard, origine inconnue

Pomme Engelsberger

Description :
taille petite, forme régulière ronde et aplatie,
vert-jaune, jaune quand bien mûre, peau lisse, dure

Goût :
variété pour moût,
juteuse, acidité agréable, peu d'arômes

Période de maturation :
maturation (prête à tomber) mi-septembre à mi-octobre

Origine :
semis de hasard de la région de Hohlenlohe (Öhringen)

Pomme Gehrers Rambour

Description :
taille moyenne à très grande, ronde et régulière,
fruit vert avec couleur dégradée marron-rouge

Goût :
pomme pour moût à très forte teneur en acidité

Période de maturation :
maturation (prête à tomber) mi-octobre à fin octobre

Origine :
semis de hasard, originaire de la région de Göppingen en 1885

Pomme Hauxapfel

Description :
taille moyenne à grande, en général de forme ronde et plate, couleur rouge foncé

Goût :
pomme pour moût et à cuire, teneur en sucre moyenne, fruitée mais peu juteuse

Période de maturation :
mi-octobre à fin octobre

Origine :
semis de hasard de la région de Göppingen

Grande pomme Bohn

Description :
taille moyenne à petite, forme cylindrique, couleur rouge enflammé

Goût :
principalement pomme à cuire, acide-amère, chair dure au départ puis tendre ensuite

Période de maturation :
mi-octobre à début novembre

Origine : semis de hasard

Pomme Hilde

Description :
grand fruit, en hauteur ou en largeur, à rayures rouges, peau solide et lisse mais huileuse

Goût :
variété pour moût et à cuire, chair ferme et au grain fin, juteuse

Période de maturation :
maturation (prête à être cueillie) début octobre

Origine : semis de hasard

Broyeur à fruits

AVANTAGE:

- Plus de puissance : 2,2 kW
- Toutes pièces inoxydable à vie
- Made in Germany
- Qualité alimentaire certifiée

Vous voulez broyer vos fruits de façon optimale pour fouler et presser ?
Le broyeur à fruits de Speidel coupe les fruits de façon optimale : Les morceaux ne sont ni trop grands ni trop petits, la bonne taille pour le meilleur rendement de jus (sans pulpe) ou une fermentation rapide pour produire du cidre.

Utilisation facile
Le broyeur peut être branché à une prise électrique standard de 230V. Une grande trémie facilite le remplissage des fruits et une alimentation par caisse. Débit horaire jusqu'à 1000 kg par heure. Le nettoyage est facile : enlevez la trémie et nettoyez la machine et la trémie à l'eau.

Sans entretien
Le broyeur est quasiment sans entretien. Seulement les couteaux doivent être affûtés régulièrement.

Inoxydable à vie
La trémie, le moteur, les couteaux, les pieds etc. sont en matériaux de haute qualité et ne nécessitent ni entretien ni traitement spécifique. Même après des années : pas de rouille.

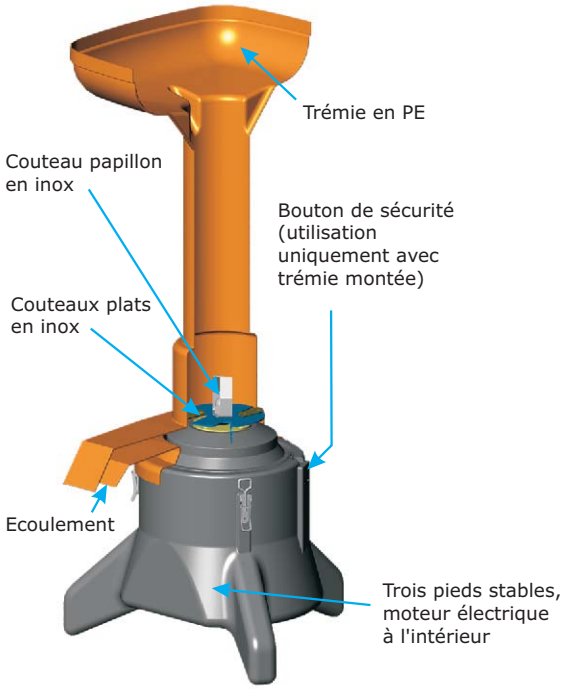
La sécurité prise au sérieux
Les broyeurs sont agréés par les normes de sécurité européennes (CE) ; entre autres le disjoncteur qui protège le moteur et se déclenche si le moteur est en surcharge. Protection contre la marche sans trémie ; une protection interdit l'utilisation sans trémie.

Broie de façon optimale pour le pressage :
- Pas de pulpe dans le jus
- Meilleur rendement

Broie de façon optimale pour le foulage
- Fermentation rapide

Trémie :	Polyéthylène (PE) orange, résistant, recyclable
Corps :	PE noir, résistant, recyclable
Moteur :	230V, 50 Hz, puissance 2,2 kW, 2800 tours/min
Marche/arrêt :	Bouton avec sécurité
Branchement :	230V, 50Hz, fiche avec contact de protection
Couteaux :	Inox, trempés, affûtables

- Débit horaire jusqu'à 1000 kg
- Inoxydable
- Tous les composants sont de qualité alimentaire


Trémie en PE
Couteau papillon en inox
Bouton de sécurité (utilisation uniquement avec trémie montée)
Couteaux plats en inox
Ecoulement
Trois pieds stables, moteur électrique à l'intérieur

Données

Hauteur mm	Longueur mm	Largeur mm	Hauteur écoulement mm	Poids kg	Référence
1328	514	586	380	25	22200

Bac en inox

Volume ltr.	Ø mm	Hauteur mm	Poids env. kg	Référence
50	550	265	4	47062

Bac en inox
Avec poignées pour mettre en sortie du broyeur ou de la presse hydraulique

Le mode d'emploi se trouve sur le site Internet www.speidels-hausmosterei.de

Presse hydraulique

Jus de fruits délicieux de pommes, poires, raisins, baies
Vous n'avez jamais pressé de jus si bon si rapidement et si facilement : Broyez les fruits, raisins, baies etc. et remplissez la presse hydraulique. Ouvrez le robinet et regardez comment la pression de l'eau écrase le moût de l'intérieur vers l'extérieur contre le panier en inox jusqu'à l'extraction de la dernière goutte de jus.

Haut rendement - peu de déchets
Le pressurage rapide et le chemin d'écoulement court ménage les vitamines. Le jus a un arôme très savoureux et de fraîcheur. Grâce á la haute pression, votre rendement est exceptionnel, même si la presse n'est remplie qu'en partie.

Sans électricité, sans force musculaire
Un actionnement tout simple, épargnant de l'énergie. Branchez votre tuyau d'arrosage à une conduite d'eau normale et ouvrez le robinet. L'eau du robinet gonfle la membrane à l'intérieur de la presse et pousse le moût contre la grille. Réglez la durée et la pression du pressurage en ouvrant ou fermant le robinet.

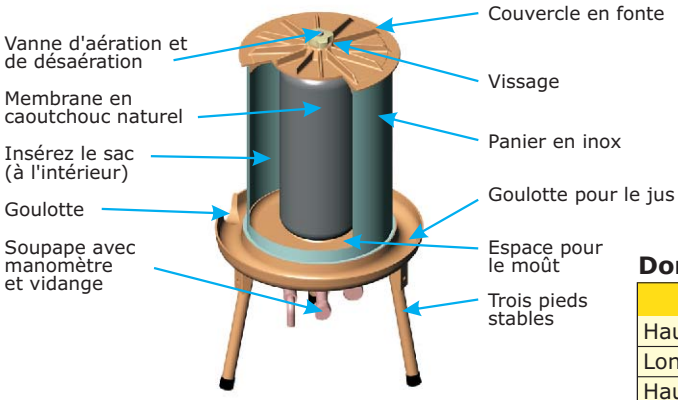
Construction robuste
La pression normale de l'eau de ville, environ 2,5 à 3 bar, crée p. ex. une pression de pressurage de 20 tonnes dans la presse de 40l. Cet effort énorme nécessite une finition de très haute qualité. La grille de la presse est faite d'acier inoxydable, la membrane élastique de caoutchouc naturel de haute qualité. Une soupape de sécurité protège d'une surcharge éventuelle.

Presse 180 l sur châssis pivotant
Pour de plus grandes quantités de raisins ou fruits. Montée sur un châssis pivotant pour un transport plus confortable et pour une vidange de moût plus facile.

AVANTAGE:
- Tôle à fentes et pas perforée : meilleur rendement
- Made in Germany
- Qualité alimentaire certifiée

Bassin en acier inoxydable voir ci-dessous

Panier de 180 ltr. monté sur châssis pivotant.



Données

Taille / Capacité ltr.		20	40	90	180
Hauteur	mm	820	900	1.070	1.315
Longueur x Largeur	mm	410 Ø	480 Ø	590 Ø	722x945
Hauteur sous goulotte	mm	300	300	300	350
Poids	kg	13	18	28	72
Conduite / Branchement		Embrayage rapide GEKA R 3/4"			
Robinet d'écoulement		sortie 3/4" avec douille tuyau			
Pression d'eau max.		3 bar	3 bar	3 bar	3 bar
Référence		22620	22600	22690	22618
Inclus: Pressoir, sac filtrant, coupole de protection.					

Pièces de rechange

Article	Référence
Coupole de protection	
pour presse hydraulique 20 Ltr.	63238
pour presse hydraulique 40 Ltr.	63274
pour presse hydraulique 90 Ltr.	63278
pour presse hydraulique 180 Ltr.	69210
Membrane	
pour presse hydraulique 20 Ltr.	63226
pour presse hydraulique 40 Ltr.	63272
pour presse hydraulique 90 Ltr.	63285
pour presse hydraulique 180 Ltr.	63831
Sac filtrant	
pour presse hydraulique 20 Ltr.	63230
pour presse hydraulique 40 Ltr.	63273
pour presse hydraulique 90 Ltr.	63286
pour presse hydraulique 180 Ltr.	63840
Peindre pour la réparation	
pour presse hydraulique 100 ml	22692

Accessoires

Sac filtrant très fin pour levures et bourbes	Référence
pour presse hydraulique 90 Ltr.	22691
pour presse hydraulique 180 Ltr.	22619

Bassin en acier inoxydable

Volume ltr.	Ø mm	Hauteur mm	Poids env. kg	Référence
50	550	265	4	47062

Le mode d'emploi se trouve sur le site Internet www.speidels-hausmosterei.de

Cuve inox «SAFTQUELL»

Livraison incl. 1 litre d'huile

AVANTAGE:

- Sortie soudée, pas vissée, pour une hygiène optimale
- Surface lisse comme un miroir pour nettoyage facile
- Fentes d'aération pour une aération optimale
- Made in Germany

Cuve en inox avec chapeau flottant, étanche à l'air à l'aide d'huile, avec couvercle supérieur. Pour stocker du jus ou du cidre doux sans conservateur. Idéal pour la fabrication de jus stérilisé par la chaleur.

IDans la cuve « SAFTQUELL » vous pouvez stocker vos jus de fruit pendant des mois et en tirer quotidiennement sans que les jus ne fermentent ou ne deviennent amer. Les jus populaires pour leurs bienfaits sur la santé sont ceux de pomme,
poire, cassis, groseille, framboise, sureau ou raisin. On laisse le jus pur, on le mélange avec d'autres jus ou même avec de l'eau. Vous pouvez également stocker du cidre ou du vin dans la cuve.

Il n'est pas nécessaire que la cuve soit pleine, car le chapeau flottant s'adapte au niveau. Quand du jus est tiré, il descend automatiquement.

Un « joint » d'huile fine et absolument pure prévente toute oxydation. C'est ainsi que le jus reste frais pendant des mois. Déjà les anciens romains utilisaient de l'huile pour protéger leur vin contre l'air et pour le conserver plus longtemps.

Tous les amis de jus pasteurisés seront ravis de la cuve « SAFTQUELL » : Le jus frais peut être chauffé à 85-90°C directement dans le tonnelet, grâce à un thermoplongeur puissant et efficace, et ensuite rester dans le même récipient. Cela vous évite de mettre le jus dans en bouteilles. Quand l'hygiène est respectée soigneusement, la stérilisation à chaud empêche la fermentation du jus – sans aucun conservateur.

L'acier inox est la matière idéale pour les cuves. Il est alimentaire et absolument étanche. Ni l'air extérieur, ni l'arôme de l'intérieur ne peuvent le traverser. L'acier inox ne laisse pas de goût et n'est pas corrodé par l'acide de fruit. Il se nettoie facilement de l'intérieur et de l'extérieur sans avoir recours à un produit de nettoyage agressif.

Données

Capacité Ltr.	Ø mm	Hauteur mm	Poids env. kg	Référence
65	350	765	8,0	47050
110	440	765	10,0	47051
170	550	765	15,0	47052

Compris dans la livraison : Cuve en inox à fond plat, ouverte en haut avec bord renforcé (env. 20mm), piquage tirage au clair ¾'', robinet en PE ¾'', DN 10 ; chapeau flottant inox avec poignée à boule ; couvercle supérieur inox avec poignée à boule et aération ; 1 litre d'huile de vaseline.)

Thermo-plongeur

Accessoires

Article	Référence
Thermoplongeur en inox avec thermomètre pour une stérilisation à chaud des jus (voir image), 230 Volt avec câble et fiche, puissance 3200 Watt	47059
Huile de vaseline Ltr. (information revendeur : 1 paquet = 25 litres)	47054
Robinet inox (alternative au robinet en matière plastique fourni)	65276
PE-Robinet d'écoulement (pièces détachées)	21013

Le mode d'emploi se trouve sur le site Internet www.speidels-hausmosterei.de

Tonnelet sous pression «MOSTQUELL»

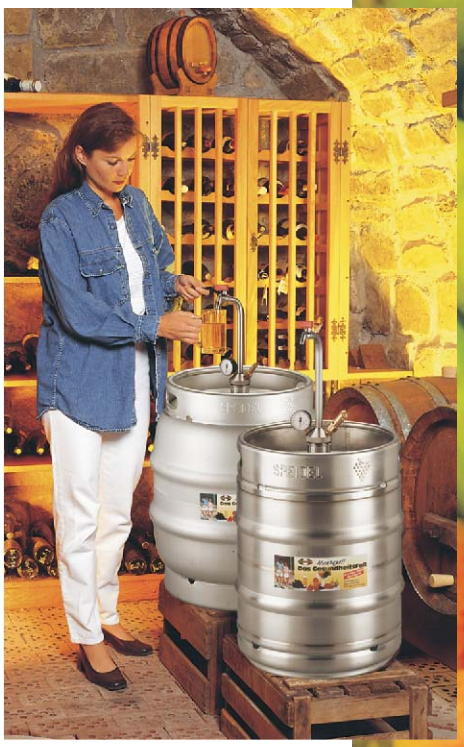
Tonnelet en inox sous pression pour fabriquer et stocker des boissons.
Avec ce tonnelet polyvalent vous pouvez fabriquer vos propres boissons, les garder au frais pendant des mois et en tirer quotidiennement – sans les chauffer ni ajouter de conservateurs chimiques.

Cidre doux ou Cidre avec un pourcentage d'alcool quelconque de pommes, poires, baies ou raisins. Vous pouvez décider vous-mêmes le taux d'alcool : Moins vous laissez le tonnelet ouvert après remplissage, moins haut il sera (max 10 bar par fermentation).

Cidre doux avec une faible teneur en alcool de pommes, poires, baies, etc. Presque sans alcool par l'ajout de gaz carbonique : Fermentation très faible, fraîcheur pendant des mois (max. 10 bar).

Boissons fermentées (vin, cidre, bière, mousseux) peuvent être tirées directement, comme au restaurant : Seulement 0,5 à 1 bar de gaz carbonique maintiennent la fraîcheur de la boisson pendant des mois et donnent la pression nécessaire pour le tirage. Pour le vin, le gaz carbonique évite que le vin prenne trop de goût de soufre.

De l'eau pétillante peut être fabriquée à la maison en ajoutant du CO2 à de l'eau potable. Pour ceux qui aiment les boissons rafraîchissantes légèrement pétillantes et qui veulent faire de grandes économies. Plus de transport de packs d'eau, une bonne qualité d'eau (dépendant des régions parfois meilleure que l'eau minérale !). Et toujours fraîchement tirée.



47058 Bouteille de CO_2

47057 Mano-mètre

47015 Kit de branchement de gas

47009 Brosse de nettoyage à brancher sur une perçeuse

AVANTAGE:
- Meilleure sécurité, contrôlé par TÜV

50 Litres

INOX ACIER INOXYDABLE

Données

Capacité litres	Ø mm	Hauteur tonnelet mm	Poids env. kg	Référence
50	395	532	12,5	47014

Compris dans la livraison : Tonnelet, fontaine en inox, robinet à boule. Fermeture avec manomètre, soupape de sécurité, piquage de raccord pression avec bouchon.

Accessoires :

Article	Référence
Brosse de nettoyage à brancher sur une perçeuse	47009
Kit de branchement de gaz avec clapet anti-retour, filetage ¼''	47015
Détendeur de pression (pression d'utilisation 10 bar)	47057
Bouteille de CO_2, remplie avec 2kg de gaz carbonique (pour 50)	47058

Le mode d'emploi se trouve sur le site Internet www.speidels-hausmosterei.de

Tonnelets en PE

Pourquoi le cidre de ces tonnelets est si bon

Mis à part les bons fruits et une bonne recette, le rôle du tonnelet est le plus important. Il ne doit pas seulement être étanche, mais aussi garder les arômes et le bouquet pendant de longs mois. Mais il doit surtout tenir à l'écart des bactéries nuisibles qui peuvent s'infiltrer par l'air et la matière du tonnelet. Plus le tonnelet est étanche, meilleur est le cidre.
Le tonnelet ovale de SPEIDEL est l'un de plus populaires. C'est un bijou pour chaque cave. Pour nos tonnelets ovales ou ronds, nous n'utilisons que du polyéthylène incolore et alimentaire. Grâce aux parois particulièrement épaisses, l'arôme et l'alcool sont gardés et le cidre reste frais et pétillant pendant très longtemps (contrairement aux tonnelets bon marchés à parois minces). Sa grande ouverture permet un nettoyage manuel en profondeur jusqu'aux coins extrêmes.

Type R

AVANTAGE:

- Parois épaisses pour une meilleure conservation des arômes
- A fait ses preuves depuis des décennies
- Made in Germany
- Alimentarité certifiée

Tonnelets RONDS en polyéthylène avec poignées

Type	Volume ltr	Ø mm	Hauteur mm	Référence
R	12	260	350	21047
R	20	310	418	21052
R	30	340	470	21006
R	60	400	610	21007
R	120	500	800	21008

Bonde de fermentation et robinet d'écoulement disponibles en option.

Un robinet d'écoulement avec passage total.

Type 0

Tonnelets OVALES en polyéthylène avec poignées

Type	Volume ltr	Longueur mm	Largeur mm	Hauteur mm	Référence
0	60	510	350	520	21001
0	100	610	400	620	21002
0	200	800	490	770	21004
0	300	870	570	870	21005
0	500	1100	660	1040	21042

Bonde de fermentation et robinet d'écoulement disponibles en option.

Tous les tonnelets sont équipés de poignées (solidité d'une poignée jusqu'à 30 kg).

Accessoires et options

Type OVAL et ROND	Référence
Bonde de fermentation	21010
Robinet d'écoulement DN 10 plastique	21043
Robinet d'écoulement DN 15 plastique	20009
Bouchon de ferméture	21015
Robinet d'écoulement 8 mm chromé	21050

Une bonde de fermentation résistente peut êtremisesurle couvercle. Le couvercle se compose de deux partiesetassure l'étanchéité permanente du tonnelet.

Pièces détachées tonnelets (type R et type O)

Article	Référence
Couvercle complet R 12l	21048
Couvercle complet R 20l/30l	21017
Couvercle complet R 60l/120l	21021
Cerclage couvercle R 60l	21019
Couvercle complet tonnelets O	21022
Poignée	62969
Joint de couvercle R 12l	21049
Joint de couvercle R 20l/30l	21031
Joint de couvercle R 60l/120l	21025
Joint de couvercle tonnelets O	21027
Joint pour robinet d'écoulement DN 10/15	21046
Joint bouchon	64845

Le mode d'emploi se trouve sur le site Internet www.speidels-hausmosterei.de

Optimal comme fût de moût ou pour un stockage étanche à l'air, pour mélanger et transporter divers fluides

Utilisation
Le fût universel SPEIDEL présente de multiples utilisations !
Il est parfaitement adapté en tant que fût de moût ou pour stocker, mélanger et transporter divers fluides comme par exemple les vins, les jus, les liqueurs, les sirops, etc.

Perfect Clean
Nettoyage très simple grâce à des surfaces de grande qualité et une finition parfaite.

Modèle standard

- Réservoir en acier inoxydable 1.4301
- Surfaces intérieures et extérieures en IIId

Équipement de série

- Couvercle avec anneau tendeur pour fermeture étanche avec joint en silicone
- Fin de filet femelle R¾" avec bouchon borgne en plastique
- Raccord à vis en plastique avec capuchon pour bonde de fermentation

Données

Volume ltr	Ø Réservoir mm	Hauteur mm	Référence
45	350	550	UF-035
95	440	680	UF-044

Accessoires

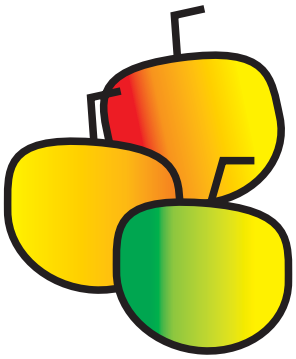
Article	Référence
Robinet purgeur en acier inoxydable avec contre-écrou ¾" AG, Wst 1.4301	65276
Bonde de fermentation avec bouchon	21010

Nos autres offres de produits intéressantes :

Speidels Braumeister :
Brassez vous-même votre propre bière...

Réservoirs :
Stockage, transport, distribution

À savoir sur les pommes



Garde toujours à l'esprit une chose,
si tu te sens faible, une pomme te redonnera des forces !
Les pommes sont le meilleur des mets,
que ce soit à la maison, en voyage
pour les seniors ou les enfants,
en été comme en hiver,
le matin comme le soir,
manger des pommes toujours ravira tes sens.
Les pommes font fuir les ennuis,
et fournissent du phosphore à ton cerveau,
elles te donnent de la force et du courage
ainsi qu'un nouveau souffle de vie.
Voilà pourquoi, cher ami, suis ce conseil :
mange cinq à dix pommes par jour
crues, à la poêle ou encore au four.
Point d'embonpoint, mais plutôt jeunesse et beauté
et des nerfs solides en prime, elles vont te donner.
Mon cher, c'est dans la pomme que tu trouveras ton bonheur.

Réservoirs en acier inoxydable :
Vin, boissons, aménagement complet a ...

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH

Krummenstraße 2
D-72131 Ofterdingen

Tél. : +49 (0) 7473 9462-0
Fax : +49 (0) 7473 9462-99

Internet: www.speidels-hausmosterei.de
E-mail: verkauf@speidel-behaelter.de

1-2012/1

Les versions techniques des produits présentés sont sans engagement.